

SALADE LIÉGEOISE

4 PERSONNES



Ingrédients

- 300 g de haricots verts
- 500 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 4 tranches de lard fumé
- Vinaigre de cidre
- Oeufs
- Poivre et sel
- Gros sel de mer
- Vinaigrette ciboulette Vandemoortele
- Risso® Evolution



VINAIGRETTE CIBOULETTE

73002349 - 1 l

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Laissez tiédir légèrement. Coupez en rondelles ou en dés.
- Faites cuire les haricots verts al dente, puis rincez-les à l'eau froide.
- Faites cuire les oeufs 8 min, refroidissez-les et écalez-les.
- Épluchez les échalotes et émincez-les finement. Coupez le lard en lanières ou en dés.
- Faites revenir les échalotes avec le lard jusqu'à coloration dans du Risso® Evolution.
- Ajoutez les haricots verts, faites revenir brièvement et assaisonnez avec du poivre, du sel et un filet de vinaigre.
- Mélangez les pommes de terre avec les haricots verts et le lard.
- Coupez les oeufs en deux et disposez-les dessus. Terminez avec du gros sel et la vinaigrette ciboulette Vandemoortele®.

SALADE GRECQUE

4 PERSONNES



Ingrédients

- 1 poivron pointu rouge
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 1 concombre
- Une poignée d'olives noires
- Persil plat
- Origan séché
- Poivre noir
- Flocons de chili
- 1 bloc de feta
- Yogorette Vandemoortele®
- Risso® Buffet



YOGORETTE

73002348 - 1 l

Préparation

- Retirez les membranes et les graines des poivrons et coupez-les en lanières.
- Coupez l'oignon rouge en fines rondelles.
- Coupez la feta en dés et faites-la mariner brièvement dans du Risso® Buffet.
- Assaisonnez avec les flocons de chili et l'origan séché.
- Coupez le concombre en morceaux d'environ 3 cm.
- Mélangez poivron, concombre et oignon rouge pour obtenir un ensemble coloré.
- Répartissez les dés de feta avec l'huile sur les légumes.
- Ajoutez les olives. Parsemez de quelques feuilles de persil plat.
- Terminez généreusement avec la Yogorette Vandemoortele® pour une note fraîche et crémeuse.

TARTE SALÉE AUX FIGUES ET FROMAGE DE CHÈVRE

4 PERSONNES



Ingrédients

- 1/4 de plaque de pâte feuilletée Banquet d'Or 2,5 mm
- 400 g de fromage de chèvre frais
- 6 à 8 figues
- 1 cuillère à café de raisins jaunes
- Noix
- 1 cuillère à café de graines
- 1 cuillère à café de miel
- Quelques branches de thym frais
- Poivre et sel
- Mesclun
- Vinaigrette miel-moutarde Vandemoortele®



VINAIGRETTE MIEL-MOUTARDE

401360 - 2 l

Préparation

- Découpez 1/4 de la pâte feuilletée dans la forme souhaitée. Déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Piquez la pâte à la fourchette. Garnissez les bords avec une bande supplémentaire.
- Étalez une couche de fromage de chèvre frais.
- Assaisonnez avec du poivre, du sel et du thym.
- Disposez les tranches de bûche de chèvre et les figues (en rondelles).
- Ajoutez quelques branches de thym. Laissez reposer ±30 min.
- Faites cuire ±35 min à 170 °C jusqu'à coloration dorée.
- À la sortie du four, ajoutez le miel et la vinaigrette miel-moutarde Vandemoortele® et servez avec le mesclun. Parsemez de raisins, noix et/ou graines.

MOULES GRATINÉES AVEC TREMPETTE À LA MOUTARDE

10 BOUCHÉES



Ingrédients

- 20 grosses moules espagnoles
- 100 g de chapelure fraîche
- Persil
- Optionnel : ail
- Poivre et sel
- Lanterna® Focaccia trancio ligure romarin
- Vinaigrette moutarde Vandemoortele®
- Risso® Evolution



VINAIGRETTE MOUTARDE

73002799 - 1 l

NEW FORMAT

Préparation

- Ouvrez les moules et placez la coquille avec la chair sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Mélangez la chapelure avec le persil finement haché et éventuellement l'ail.
- Répartissez généreusement sur les moules.
- Arrosez de Risso® Evolution et assaisonnez avec du poivre et du sel.
- Faites gratiner ±10 min à 180 °C jusqu'à belle coloration.
- Servez chaud avec des morceaux de focaccia et la vinaigrette moutarde Vandemoortele® en trempette.

ITALIAN BUDDHA BOWL

4 BOWLS



Ingrédients

- 1-2 patates douces
- 1 boîte de pois chiches
- 2 avocats
- 300 g de fregola
- 4 mini-concombres
- Tomates cerises
- Cumin
- Paprika
- Piment en poudre
- Vinaigrette Italian Vandemoortele®
- Risso® Evolution



VINAIGRETTE ITALIAN

3875 - 2 l

RECETTE AMÉLIORÉE

Préparation

- Épluchez les patates douces et coupez-les en dés.
- Répartissez sur une plaque de cuisson.
- Assaisonnez avec du cumin, du paprika et du sel.
- Rincez les pois chiches et ajoutez-les sur la plaque de cuisson.
- Assaisonnez de la même manière.
- Arrosez de Risso® Evolution et mélangez.
- Faites cuire ±15 min à 180 °C jusqu'à coloration. Laissez refroidir.
- Faites cuire la fregola, rincez brièvement et laissez refroidir.
- Coupez l'avocat, les concombres et les tomates.
- Répartissez les pâtes et les légumes dans les bowls.
- Terminez avec la vinaigrette Italian Vandemoortele®.

GAMBAS GRILLÉES AVEC SALADE FRAÎCHE

4 PERSONNES



Ingrédients

- 20 gambas
- Salade au choix
- 1 épi de maïs précuit
- 2 poivrons jaunes
- 1 concombre
- Tomates cerises
- Micropousses
- Citron
- Mélange d'épices japonaises
- Poivre et sel
- Morceaux de baguette rustique Banquet D'Or®
- Vinaigrette à l'huile d'olive Vandemoortele®



VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE

73002800 - 1 l

NEW FORMAT

Préparation

- Marinez les gambas avec le citron, le persil, l'ail et l'huile d'olive.
- Faites griller les gambas et assaisonnez avec le mélange d'épices japonaises.
- Faites également griller le maïs et les poivrons.
- Coupez le concombre et les tomates cerises.
- Répartissez la salade dans les assiettes et ajoutez cinq gambas par assiette.
- Ajoutez les légumes et arrosez de jus de citron.
- Terminez avec les micropousses et la vinaigrette à l'huile d'olive Vandemoortele®.
- Servez avec des morceaux de baguette croustillants.